

Labu Sayong (ラブー・サヨン)

マレーシアで250年以上の歴史を持つ水容土器。

Labu は子孫繁栄の象徴であるひょうたん型、Sayong はペラ州にある Labu 作りが盛んだった村を指し、その形と産地から Labu Sayong という名前はつけられました。Labu で保存した水は冷たく保たれるという性質を活かし、かつて人々は畑仕事などの作業の合間に、持参した Labu から水を注し喉を潤したそうですが、現在は実際に家庭で水容器として使われることは殆ど無く、花瓶や装飾品として扱われています。

伝統的な技法プロセスとしては、まず河岸や蟻塚から粘土を集め、手で捏ね成形、川の小石で表面を滑らかにし、削った木材で装飾を施し、日の元で乾燥させ、低めの温度(800°C)で焼成します。最後の工程で籾殻の中に置くことで、艶やかで美しい黒い焼き肌が生まれます。彩色するために釉薬は使いません。装飾のモチーフは多雨林で見つけられる素材を元にしており、たけのこ、丁子(ちょうじ)や米の花などの草花、または魚や虎、鹿の蹄(ひづめ)などが挙げられます。

現代では型を使い電気釜で制作し、品質が均一なものを大量生産する方法に代わっており、マレーシア国内でも伝統的な技法で作られた質の高い Labu を見つけるのは困難とされています。

元来、Labu Sayong 作りは女性の仕事とされており、田植えが終わり収穫前のタイミングで、家事がひと段落した際に作られていました。本展で紹介する Mak Nah (マク・ナー) 氏、シュシ・スライマンが見つけることのできた唯一の伝統技法を知る女性もそのように Labu Sayong を作り続けてきました。しかし高齢のため、また、手びねりの Labu にかかる時間と労力、社会の変化のため Labu 作りを止めていましたが、シュシの熱心な働きかけ、サポートで再開し、少しずつ制作するようになりました。

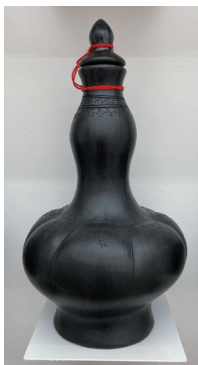
使用方法

- ①よく水ですすぐ
- ②水を注ぎ、一晩置く
- ③まだ土臭さが残るようなら②を繰り返す

水を湛えた Labu Sayong はしっとりとした美しい輝きを放ち、注ぐ水は冬は口当たり優しく、夏は冷たく私たちの喉を潤してくれます。

本展で販売された Labu Sayong の売上げの一部は、シュシが構想している Labu Sayong を紹介し保護する美術館の設立費用に充てられます。

開館の際にはシュシ・スライマンからご案内をお送りしますので、お名前とご連絡先をお知らせください。



Labu Gelugor ¥22,000 (税込)

Gelugor は果実の名前。酸味が強く、ドライフルーツまたは料理に入れて味わう。



Labu Panai ¥27,500 (税込)

Panai は「波型の線」を指す。スマトラ島に住むミナンカバウ族の言葉に由来すると言われている。元となった言葉の意味は「畝(うね)」とも「ミナンカバウ族の中の一部族の名称」とも言われる。



Labu Licin ¥22,000 (税込)

Licin は「滑らか」の意。